

Igiene personale e packaging

Diviso per materiali e utilizzo

Ehh, come mi lavo i denti senza il tubetto? E lo shampoo senza il flacone?



E se non ci fosse il packaging?



Lavare e pulire... Senza packaging!

Spiegami come si fa? una lavatrice senza i flaconi del detersivo, e come si pulisce la casa senza i contenitori dei detergenti? Ah, mi raccomando, scegli quelli più "amici del pianeta" possibili.

Diviso per materiali e utilizzo



E per i nostri amici a quattro zampe?

Diviso per materiali e utilizzo

A partire dai sacchettiini per la... Cosa succederebbe se non ci fossero?



LABORATORIO DI MAGIA: E SE NON CI FOSSE IL PACKAGING?



Diviso per materiali e utilizzo

La nostra Magicastefi ci accompagna con i suoi giochi di prestigio... e se sparisce il tubetto come faccio?

Diviso per materiali e utilizzo



Guarda se non c'è... E invece c'è!

Prima



Dopo



Testo da comporre!

Prima



Dopo



Testo da Comporre

Prima



Dopo



Testo da comporre

Prima



Dopo



Testo da comporre

The background of the slide features a torn sheet of white graph paper with a light gray grid. The paper is torn along its edges, revealing a solid yellow background underneath. Two horizontal blue lines are positioned above and below the main text.

Orti e miniserre



**Non andiamo troppo indietro nella storia,
basta chiedere ai nostri nonni.**

**Prima dell'arrivo del frigorifero nelle case
e dei contenitori per alimenti che
vediamo ogni giorno il cibo, si conservava
in maniera diversa e non si faceva la
spesa tutte le settimane , no no!**

**Ogni famiglia preparava i cibi per avere
scorta in inverno: si seccavano al sole i
pomodori e i fichi per esempio, ma anche
il pesce! Si essiccavano i legumi: fagioli ,
ceci, e si mettevano in sacchi o ceste nella
dispensa.**



Si preparava la farina dai cereali e si conservava in grandi sacchetti di tela e così anche il riso e la pasta.

E le verdure per l'inverno? In alcune regioni le verdure principali erano le rape ed i cavoli che si affettavano sottili sottili e poi venivano messi a "riposare" con sale, semi di finocchio.

Tante altre verdure tipiche di ogni regione, una volta pronte dall'orto, venivano preparate e messe sott'olio o sott'aceto nei barattoli e anche la fantastica passata di pomodoro.

Il freddo si manteneva con le Neviere o Ghiacciaie , delle buche in cui veniva messa la neve pressata e mantenuta coprendole di fieno.

Pane e formaggio venivano tenuti nelle madie o cassapanche e con il pane avanzato si preparavano zuppe squisite che si gustano anche adesso.

Con un cereale coltivato fin dai tempi più antichi in Italia, cioè l'orzo, d'inverno si preparavano le minestre con aggiunta di pezzetti di carne e di verdure ma si faceva anche il caffè! Sì, il caffè d'orzo, i chicchi venivano abbrustoliti poi macinati nel macinino a mano, eccolo!

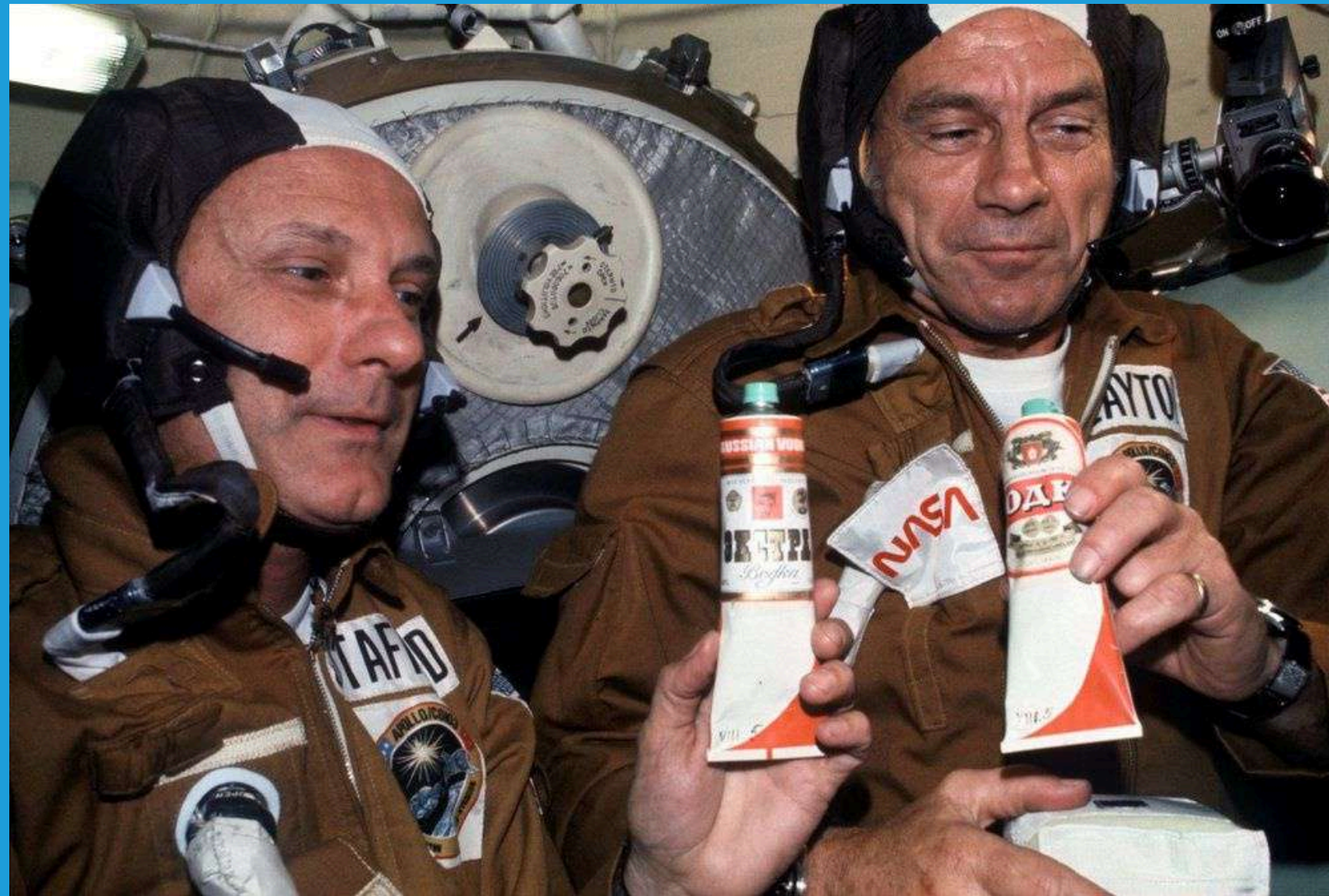


Ogni famiglia faceva il burro spesso, con lo stampo di legno con il fondo intagliato e decorato così i panetti di burro avevano decori a forma di fiori, di mucca, etc. Si conservava nel legno, nel vetro, nella tela, nel fieno.



The background features a light blue grid pattern on the left side, which appears to be torn or layered over a solid yellow background. Two horizontal blue lines are positioned above and below the main text.

I semi: il packaging perfetto



**Nutrirsi in modo sano e conservare le priorità nutritive dei cibi è la sfida del futuro
Gli alimenti che ci aiutano a mantenerci in salute diventano così ACCESSIBILI anche a chi è in condizioni difficoltose
Pensiamo per esempio agli astronauti, sapete che nelle prime missioni spaziali del 1960 potevano mangiare solo cibo semiliquido che spremevano da tubetti tipo quelli del dentifricio?!**

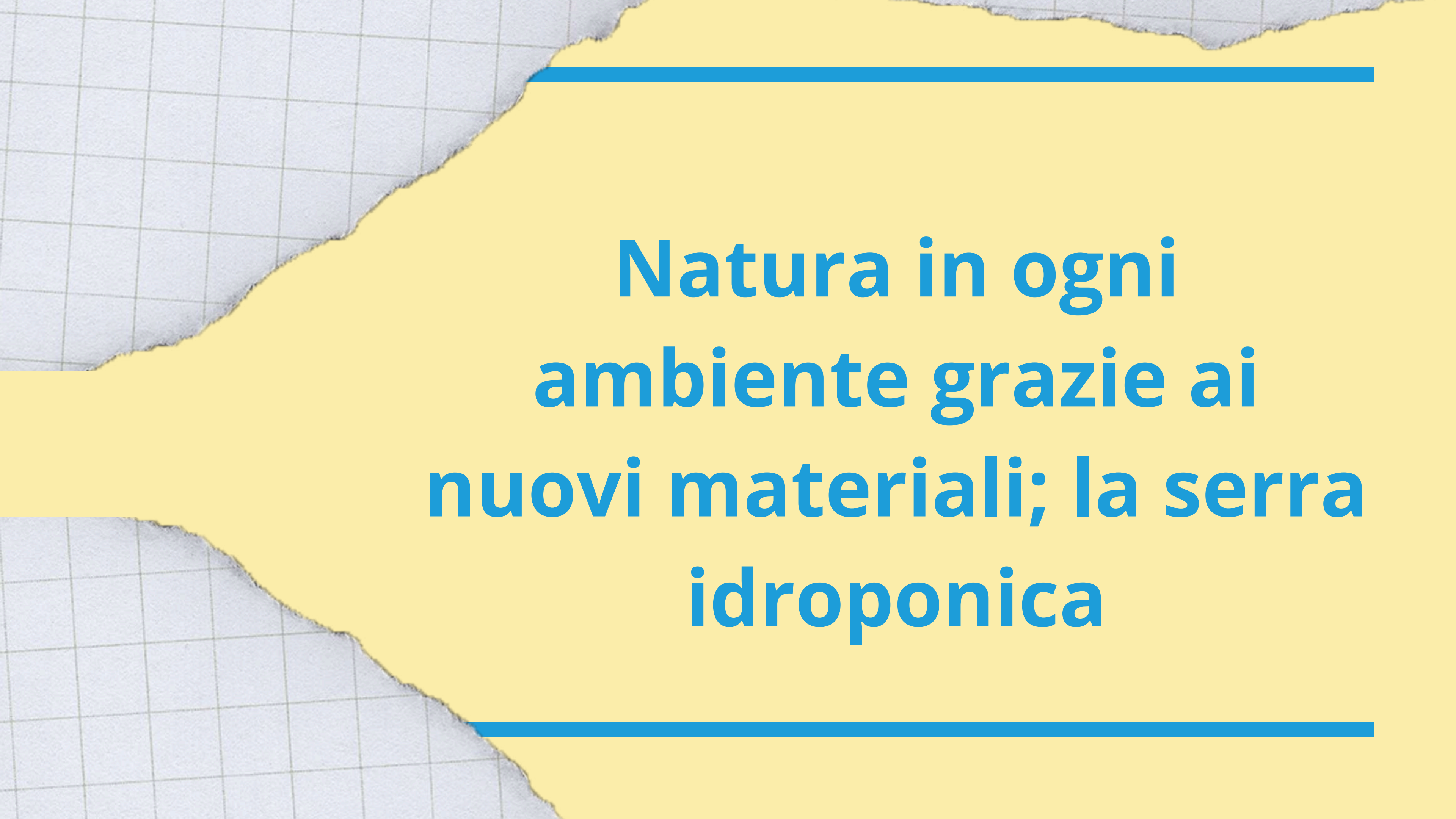


Adesso è molto diverso, gli astronauti mangiano frutta, verdura, pesce, carne, pasta e persino il tiramisù, possono scegliere le loro ricette preferite e tutto viene preparato dai cuochi e confezionato prima della partenza della navicella spaziale. Grazie al packaging il cibo conserva le sue proprietà, vitamine etc, resiste alla pressione e resta buono e saporito.



**Vedete qui come sono confezionati
i "pranzetti" degli astronauti, in
vassoi di alluminio e plastica ed in
buste sottovuoto.**

**E come a casa, i cibi vengono
riscaldati e portati alla
temperatura ideale.**

The background features a light yellow surface with a torn paper effect on the left side, revealing a grey grid pattern. Two horizontal blue lines are positioned above and below the text.

**Natura in ogni
ambiente grazie ai
nuovi materiali; la serra
idroponica**

**Niente
muffe!**



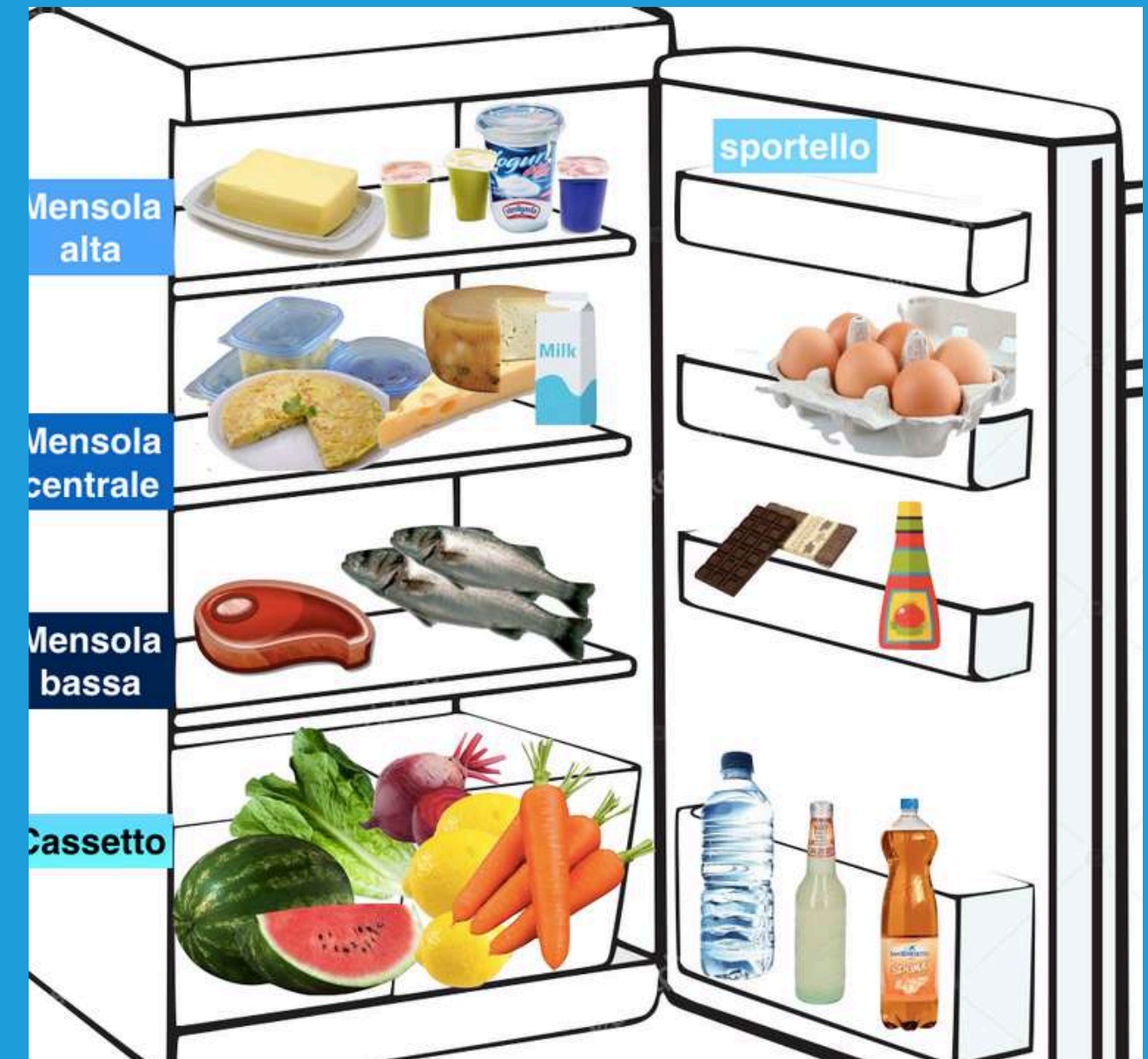
Ma perché queste belle zucchine verdi e le pesche , o l'insalata così fresca e croccante non rimangono così per tanti giorni?

Per non parlare del pesce e della carne o del latte.

Ehhh, non si vedono ma ci sono!

Sono i microorganismi cioè i batteri, *le muffe* , i virus che ogni alimento può contenere e che si moltiplicano ora dopo ora **SE NON CONSERVIAMO BENE** i cibi.

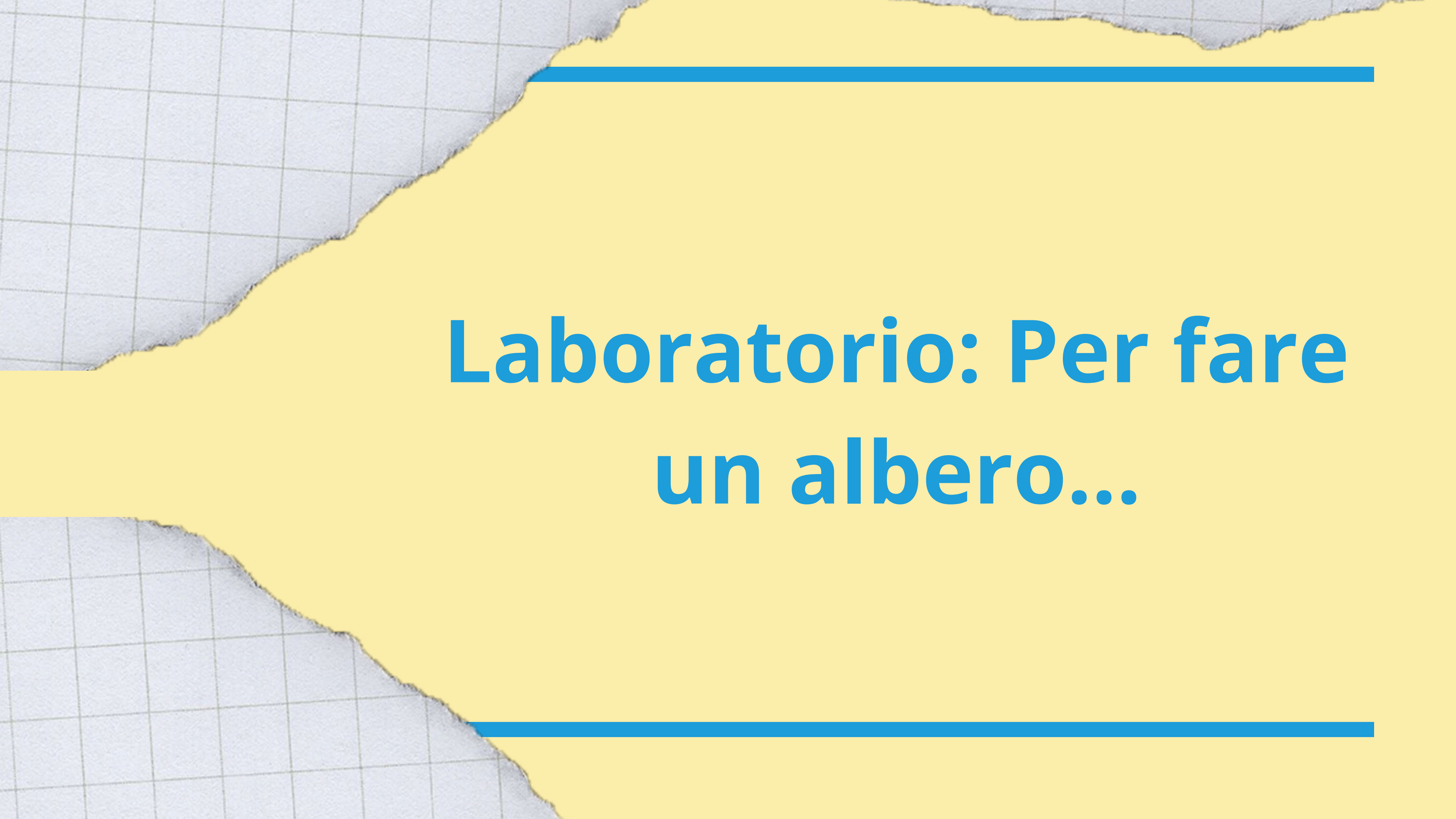
Il Freddo è uno dei modi migliori e più accessibili adesso perché nelle nostre case ci sono il frigorifero ed il surgelatore. Se conserviamo i cibi freschi in frigorifero la temperatura è circa + 4 gradi : la crescita dei microrganismi rallenta NON si ferma , ma ci permette di avere per giorni ogni alimento fresco , nei ripiani giusti del frigorifero, vedi qui lo schema.



E invece i surgelati? Al supermercato compriamo molti surgelati, dai piselli ai gelati, dal pesce alla pizza e li portiamo a casa nella borsa termica che cioè mantiene il freddo finché non li mettiamo nel surgelatore.

Ecco questi prodotti devono seguire la "catena del freddo" : appena confezionati nelle buste o nei vassoi sottovuoto o nel cartone vengono trasportati nei negozi sempre mantenendo la stessa temperatura grazie alle celle frigo. Nel surgelatore la temperatura è di - 18 gradi e questa temperatura blocca completamente la crescita dei batteri e mantiene i prodotti con tutte le loro proprietà nutritive. Allora non apriamo troppo spesso frigo e congelatore e non dimentichiamo mai lo sportello aperto.

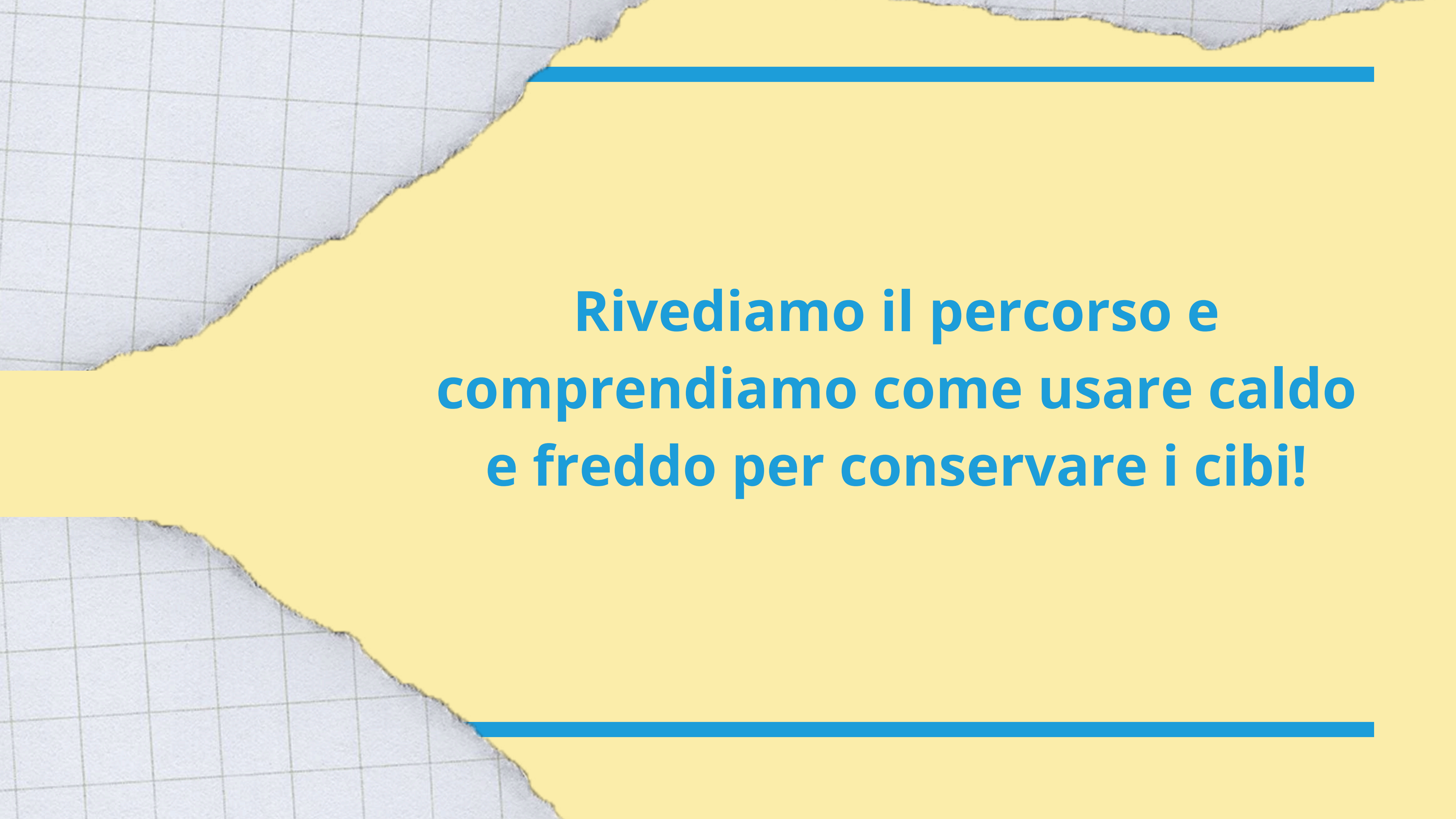


The background features a bright yellow rectangular area. On the left side, there are two irregular, torn edges of white graph paper with a light gray grid pattern. Two solid blue horizontal lines are positioned near the top and bottom of the yellow area, extending from the right edge towards the torn paper.

Laboratorio: Per fare un albero...

**Canzoni, favole, filastrocche...
Ce ne sono tantissime, ovunque nel
mondo, che parlano dei semi, della
loro forza e della loro "magia":
scegliamo e illustriamo!**

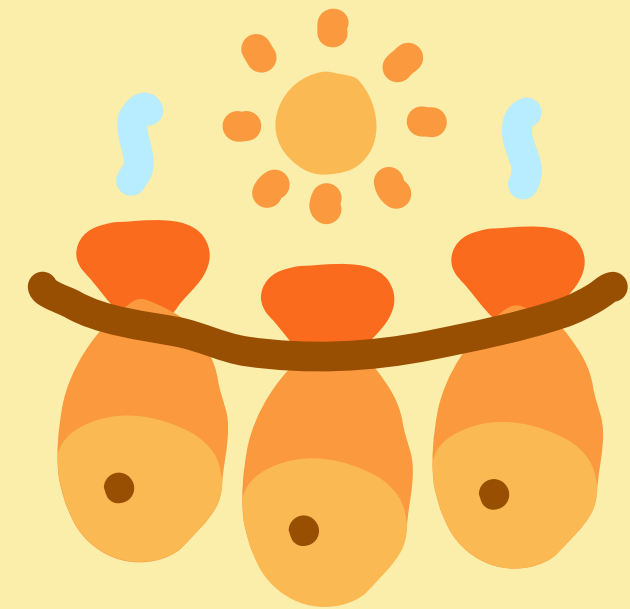




**Rivediamo il percorso e
comprendiamo come usare caldo
e freddo per conservare i cibi!**

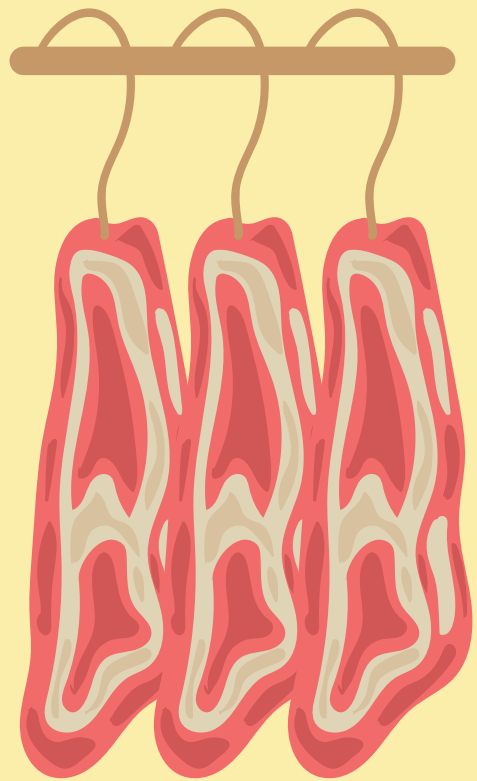
Caldo, freddo e conservazione! Rivediamo insieme tutta la magnifica storia di come si possono conservare i cibi!

*Siamo partiti dallo spazio!
Ebbene sì, dove non si possono fare
briciole. Ma in effetti... Anche a casa è
meglio non farle, tenere pulito e
conservare tutto al meglio, non credete?*



*Ma come si conservava nel passato?
Ve lo ricordate? Era importante che i cibi
durassero a lungo e non bisognava
sprecare niente!*

Essiccare e conservare!



*Un tempo si
essiccava un po'
tutto, soprattutto
pesce e carne. Ma
anche verdura o
frutta!*



*Molto utili erano le conserve in vetro o in
altri materiali in grado di mantenere
freschi e buoni i cibi di un tempo.*

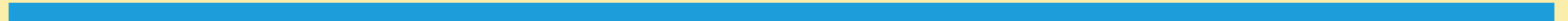
E nel futuro? Come si conserva?

**Siamo già nel futuro!
Come si conservano ora i cibi?
Alluminio, plastica riciclata e
sottovuoto!**

**E questo è il tipo di conservazione
usato anche per il cibo dei nostri
astronauti, che vivono la magia
della Terra dallo spazio, godendo
dei nostri cibi nonostante la tanta
distanza!**



**Beh, non proprio così,
ma il sapore resta
intatto e anche tutti i
nutrienti sono ben
conservati per dare
forza ed energia!**



Si può conservare con il freddo...



***Ora siamo abituati a mettere tutto in
frigorifero!***

***Un ottimo modo per conservare
abbastanza a lungo i cibi freschi.***

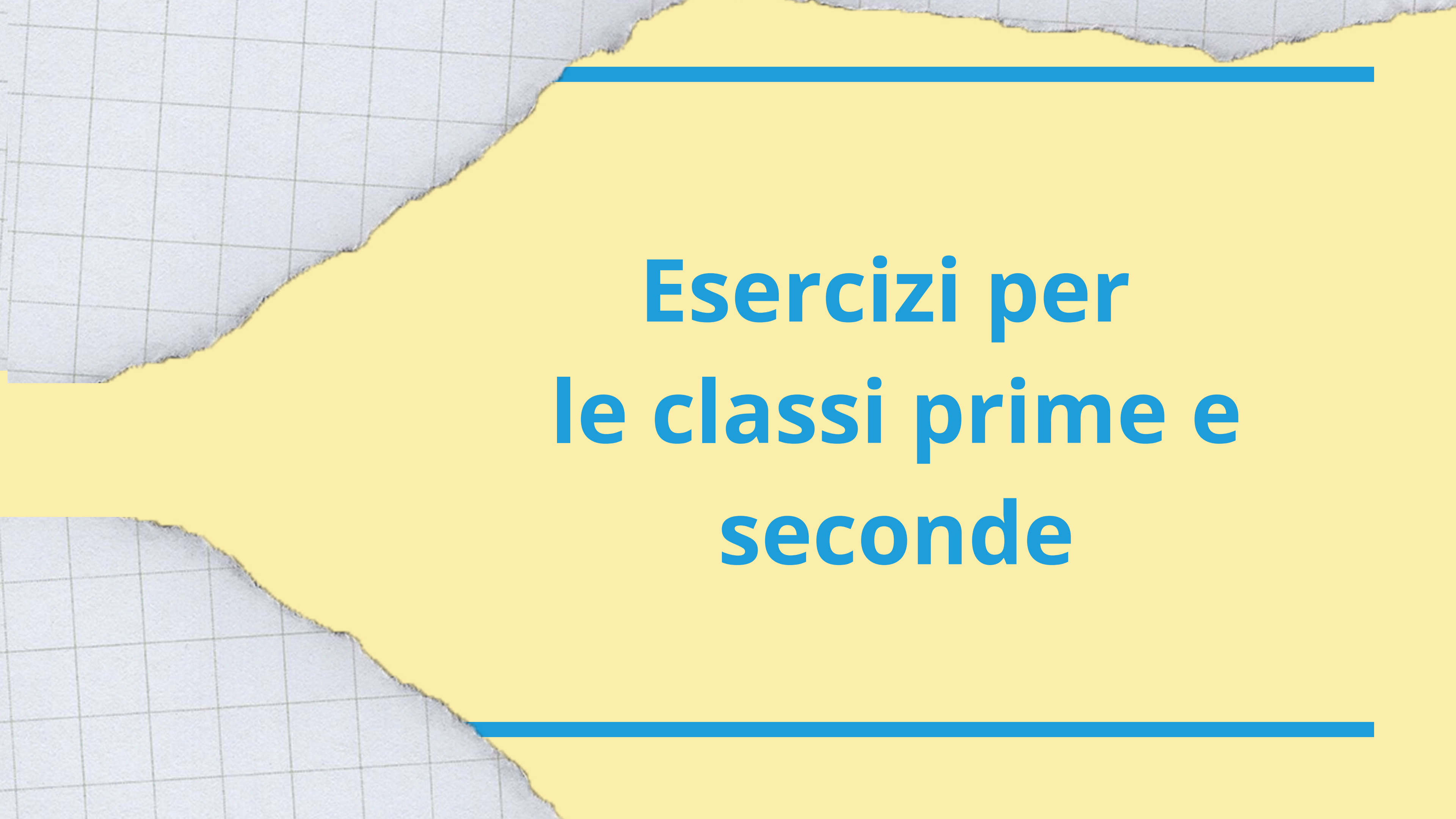
***Ma anche il congelatore aiuta!
Surgelare ci dà una mano a tenere con
noi i cibi per più tempo, senza sprechi!***

Si può mantenere il caldo!

Eh, la pizza! Che bontà! E tutti quei cibi che hanno bisogno di esser mantenuti caldi per rimanere buoni, croccanti e sfiziosi!

Ci sono vari modi per farlo e l'uomo ne trova sempre di nuovi.!

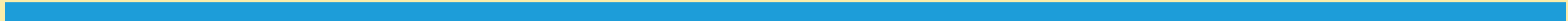




Esercizi per le classi prime e seconde

Esercizi per la comprensione del testo per le prime classi e le seconde

**Cosa vedi in queste immagini? Descrivi con parole o disegni quello che ricordi del
nostro percorso insieme!?**



Esercizi per la comprensione del testo

classi 1° e 2°

Ti piace cucinare? Hai mai provato ad aiutare la nonna o la mamma in cucina?



Esercizi per la comprensione del testo

classi 1° e 2°

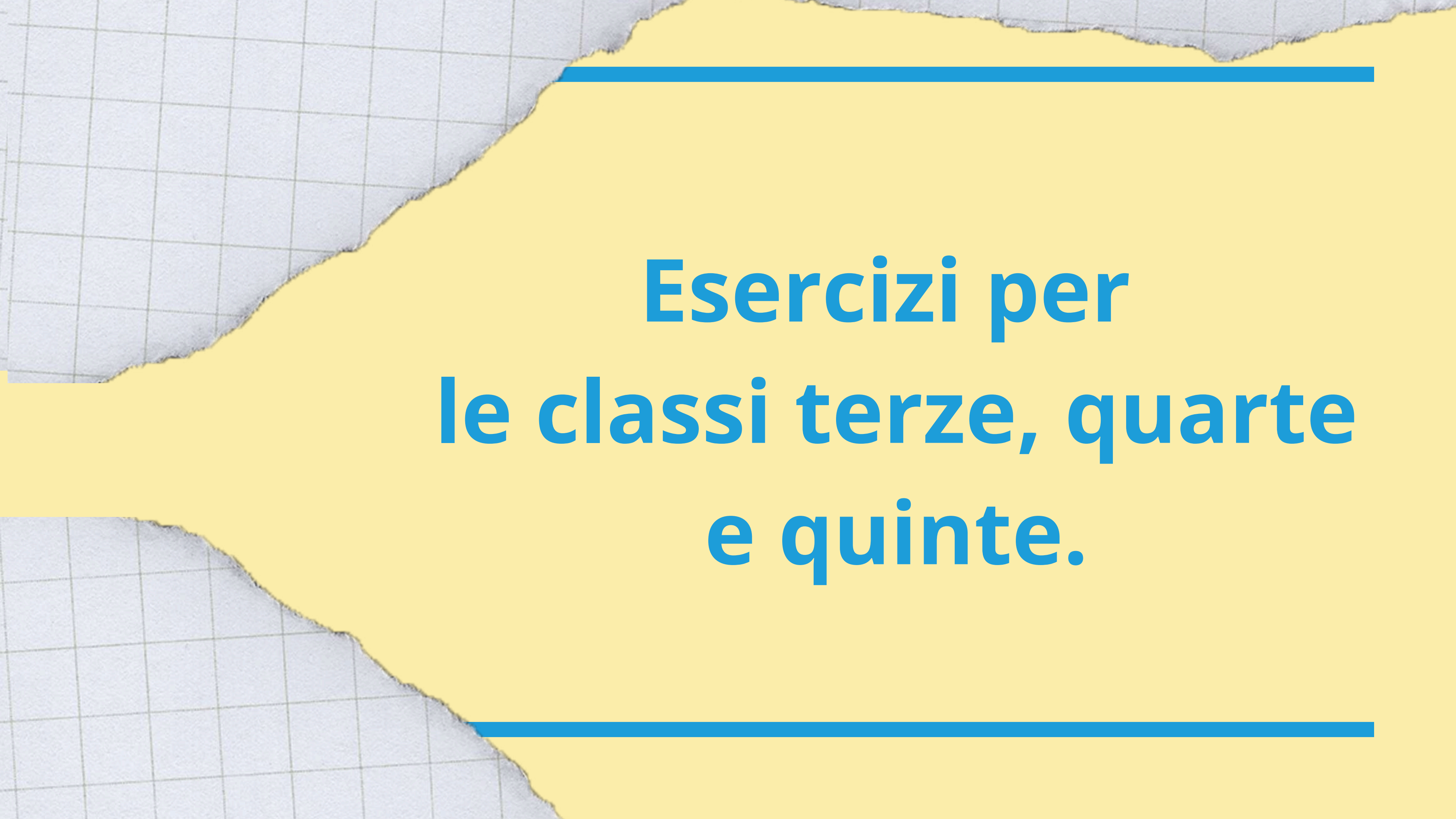
Guarda nel tuo frigorifero! Cosa vedi? Descrivi o disegna ciò che trovi!



Esercizi per la comprensione del testo classi 1° e 2°

Quante cose buone calde conosci? Scrivi o disegna i tuoi cibi caldi preferiti!



The background features a light yellow surface with a torn paper effect on the left side, revealing a grey grid pattern. Two horizontal blue lines are positioned above and below the text.

Esercizi per le classi terze, quarte e quinte.

Esercizi per la comprensione del testo classi 3°, 4°, 5°

1) Anche gli astronauti debbono mangiare bene. Quali sono i materiali usati per conservare al meglio il loro cibo?



2) Sapresti spiegare perché in una stazione spaziale è importante non fare briciole? Prova a pensarci...!



Esercizi per la comprensione del testo classi 3°, 4°, 5°

3) Conservare al meglio il cibo è sempre stato importante. Cita alcuni esempi di conservazione del passato che abbiamo visto nel nostro percorso.



**4) Cosa è cambiato dal passato?
Quali sono gli strumenti moderni per conservare al meglio il cibo?**



Esercizi per la comprensione del testo classi 3°, 4°, 5°

5) Mantenere i cibi al caldo è fondamentale per garantire la loro bontà! Che sistemi conosci per mantenerli al caldo e poterli gustare quando vuoi?



6) Hai compreso l'importanza della conservazione corretta dei cibi? Racconta come conservate le cose che vi piacciono a casa vostra.



Esercizi per la comprensione del testo classi 3°, 4°, 5°

**Parla con i tuoi amici e parenti
di come conservare al meglio gli
alimenti! Evitiamo gli sprechi e
godiamoci tutto ciò che ci piace
nel migliore dei modi!**

